

Arş. Gör. CEREN MUTLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 4317](tel:+902423104317)

E-posta: cerenmutlu@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/cerenmutlu>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4943-2798

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-7716-2017

Yoksis Araştırmacı ID: 226895

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2016 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2014

Lisans, Budapeste Corvinus Üniversitesi, Food Science, Food Science, Macaristan 2013 - 2013

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Balın Biyoaktif Bileşenlerinin Korunarak Kurutulması ve Üretilen Bal Tozlarından Soğuk İçecek Karışımı Hazırlama İmkanlarının Araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Bee pollen usage as carrier material in the drying of honey and some properties of honey-bee pollen powders
Mutlu C.
British Food Journal, cilt.125, sa.10, ss.3734-3747, 2023 (SCI-Expanded)

- II. **Evaluating the effects of different drying methods, carrier materials and their ratios to produce bioactive honey-like powder**
MUTLU C., ERBAŞ M.
JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, cilt.62, sa.2, ss.364-373, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Advances in the Elemental Composition Analysis of Propolis Samples from Different Regions of Turkey by X-Ray Fluorescence Spectrometry**
MUTLU C., ÖZER ATAĞÖĞLU Ö., ERBAŞ M., YALÇIN M. G.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, cilt.201, sa.1, ss.435-443, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Modulating of food glycemic response by lactic acid bacteria**
MUTLU C., Candal-Uslu C., Özhanlı H., Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.
Food Bioscience, cilt.47, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Expected glycemic impact and probiotic stimulating effects of whole grain flours of buckwheat, quinoa, amaranth and chia**
Arslan-Tontul S., Candal Uslu C., Mutlu C., Erbaş M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.4, ss.1460-1467, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Tarhana as a food aid suggestion to the world food program**
Bilgin D. G., Özhanlı H., MUTLU C., ERBAŞ M.
Journal of Food and Nutrition Research, cilt.61, sa.2, ss.107-115, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **A new gluten-free product: Brown rice bulgur, and its physical and chemical properties**
CANDAL-USLU C., MUTLU C., KOÇ A., BILGIN D. G., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Impact of inert and inhibitor baking atmosphere on HMF and acrylamide formation in bread**
Gulcan U., Uslu C. C., MUTLU C., Arslan-Tontul S., Erba M.
Food Chemistry, cilt.332, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **Some physical properties and adsorption isotherms of vacuum-dried honey powder with different carrier materials**
MUTLU C., Koc A., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Sorption isotherms of coffee in different stages for producing Turkish coffee**
MUTLU C., CANDAL-USLU C., Kilic-Buyukkurt O., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.5, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Microbiological and chemical properties of wet tarhana produced by different dairy products**
Arslan-Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.12, ss.4770-4781, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Production of a minimally processed jelly candy for children using honey instead of sugar**
MUTLU C., Tontul S. A., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.93, ss.499-505, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **The stages of candied chestnut production and the influence of the sorbitol used on their properties**
Candal C., MUTLU C., TONTUL S. A., ERBAŞ M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.4, ss.351-360, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Physicochemical, Thermal, and Sensory Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., Arslan-Tontul S., Candal C., Kilic O., ERBAŞ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.83, sa.1, ss.53-59, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of processing on the chemical composition of rice**
Arslan S., ERBAŞ M., Candal C., MUTLU C.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.4, ss.597-607, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **NADİR BİR ŞEKER OLAN D-ALLÜLOZUN BESLENMEDE KULLANIM İMKANLARI VE ÜRETİM**

YÖNTEMLERİ

ÖZHANLI H., BİLGİN D. G., MUTLU C., ERBAŞ M.

GIDA, cilt.46, sa.4, ss.925-938, 2021 (Hakemli Dergi)

- II. **D-glikozdan D-sorbitol ve L-askorbik Asit Üretimi: Bu Bileşiklerin Özellikleri, Kullanım Alanları ve Sağlık Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.45, sa.1, ss.92-102, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu Kullanımının Beyaz ve Tam Buğday Unlarından Üretilen Ekmeklerin Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi**
CANSIZ Z., CANDAL C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERCAN R., ERBAŞ M.
Gıda, cilt.45, sa.1, ss.125-135, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **Bazı Tahıl Benzeri Ürünlerin Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.44, sa.5, ss.770-780, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Çiya Tohumundan Ultrason Destekli Yağ Ekstraksiyonunun Optimizasyonu**
ARSLAN TONTUL S., MUTLU C., KOÇ A., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, ss.393-402, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Vakum Kurutma Yöntemi Kullanılarak Üretilen Sade ve Meyveli Bal Tozlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
MUTLU C., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.43, ss.432-445, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Bal ve Diğer Arı Ürünlerinin Bazı Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.1, ss.75-83, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Gıdaların nem sorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi ve eşitliklerinin çözümü**
ERBAŞ M., CANDAL C., KILIÇ Ö., MUTLU C.
GIDA, 2016 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Elemental Composition Determination of Propolis Samples from Different Regions of Turkey by X-Ray Fluorescence Spectrometry**
Mutlu C., Özer Atakoğlu Ö., Yalçın M. G., Erbaş M.
10th Central European Congress on Food, Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.37
- II. **Sorbitol Production with Catalytic Hydrogenation from Glucose**
Öztürk M., Candal C., Mutlu C., Koç A., Erbaş M.
10th Central European Congress on Food, Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.57
- III. **Brown Rice Bulgur Production**
Candal C., Mutlu C., Koç A., Bilgin D. G., Erbaş M.
10th Central European Congress on Food, Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.111
- IV. **Optimization of L-Sorbose Production from D-Sorbitol Using Gluconobacter oxydans ATCC 621**
Özhanlı H., Mutlu C., Erbaş M.
10th Central European Congress on Food, Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.45
- V. **Türkiye'nin farklı bölgelerinden toplanan bal örneklerinin bazı fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri**
MUTLU C., BİLGİN D. G., KOÇ A., ÖZTÜRK M., SÜMBÜL M., CANDAL C., ÖZHANLI H., ARSLAN TONTUL S., AKDENİZ G., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.76
- VI. **Fonksiyonel bir gıda olarak arı sütü ve özellikleri**
MUTLU C., ERBAŞ M.

- Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.440
- VII. **Dünya gıda programına bir gıda yardım önerisi olarak tarhana**
BILGIN D. G., ÖZHANLI H., MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.79
- VIII. **Nadir bir şeker olan allülozun üretimi ve beslenmede kullanım imkanları**
ÖZHANLI H., BILGIN D. G., MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.80
- IX. **Fatty Acid Composition of Some Pseudocereals**
MUTLU C., Arslan Tontul S., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.256
- X. **Determination of Functional Properties of Some Pseudocereals**
Arslan Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.195
- XI. **Effects of Baking Atmosphere on Non-Enzymatic Browning Reactions in Bread**
Gülcan Ü., Durak A. N., MUTLU C., Arslan Tontul S., Candal C., ERBAŞ M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.219
- XII. **Sorption Isotherms of Coffee in Different Stages**
MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö., ERBAŞ M.
The 10th International Conference on Water in Food, Prag, Çek Cumhuriyeti, 19 - 21 Eylül 2018, ss.39
- XIII. **Nutritional Properties and Health Effects of Some Beekeeping Products**
MUTLU C., CANDAL C., ERBAŞ M.
Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition 2018, Ohri, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.32
- XIV. **Production Strategies of Low Glycemic Index Foods**
CANDAL C., MUTLU C., ERBAŞ M.
Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition 2018, Ohri, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.50
- XV. **The volatile compounds of kefir added wet tarhana**
Arslan Tontul S., MUTLU C., Candal C., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017, ss.1
- XVI. **Production of jelly candy by a minimal process using honey instead of sugar**
MUTLU C., Arslan Tontul S., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017, ss.2
- XVII. **Candied chestnut produced with sorbitol**
Candal C., Arslan Tontul S., MUTLU C., ERBAŞ M.
31st EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017, ss.3
- XVIII. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.29
- XIX. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.12
- XX. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.12
- XXI. **Kefir addition in production of wet tarhana**
CANDAL C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XXII. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.

- 6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.166
- XXIII. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.166
- XXIV. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.166
- XXV. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Gluten-Free Cake Enriched with Pseudocereals**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.42
- XXVI. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Gluten-Free Cake Enriched with Pseudocereals**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.42
- XXVII. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Gluten-Free Cake Enriched with Pseudocereals**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.42
- XXVIII. **Production of Honey Powder with Vacuum Drying Method and Its Physicochemical Properties**
MUTLU C., ERBAŞ M.
2nd Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.165-166
- XXIX. **Püskürterek Kurutma Yöntemi ile Balın Biyoaktif Bileşenlerinin Korunarak Toz Haline Getirilme İmkanlarının Araştırılması**
MUTLU C., ERBAŞ M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.68
- XXX. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XXXI. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XXXII. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XXXIII. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XXXIV. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XXXV. **Some Properties of Wheat Sprouts**
ERBAŞ M., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C.
International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.252
- XXXVI. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.121
- XXXVII. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., Candal C., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 -

04 Ekim 2015, ss.121

XXXVIII. Production of traditional chestnut candy and determination of some physical and chemical properties

MUTLU C., YAŞAR S., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.432

XXXIX. Lump Tarhana and Its Production

ERBAŞ M., Candal C., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.

The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.121

XL. Production of Tradiditonal Chesnut Candy and Determination of Some Physical and Chemical Properties

MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.

International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.432

Desteklenen Projeler

Erbaş M., Tontul S. A., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Türkiyenin Farklı Bölgelerinde Üretilen Önemli Arıcılık Ürünlerinden Bal Polen ve Propolisin Karotenoid Kompozisyon ve Biyoyararışlılığının Belirlenmesi ve Bu Arıcılık Ürünlerinin Sağlık Üzerine Bazı Etkilerinin in Vitro Yöntemlerle Araştırılması, 2017 - 2022

Erbaş M., Mutlu C., TÜBİTAK Projesi, D-glukoz Kullanılarak D-sorbitol ve L-askorbik Asit Üretim İmkanlarının Araştırılması, 2019 - 2021

Erbaş M., TÜBİTAK Projesi, Balın Biyoaktif Bileşenlerinin Korunarak Toz Haline Getirilebileceği Kurutma Yöntemlerinin İncelenmesi ve Elde Edilen Tozlardan Soğuk İçecek Hazırlanmasına Yönelik Granüler Bal Tozu Üretim İmkanlarının Araştırılması, 2015 - 2016

MUTLU C., TÜBİTAK Projesi, Şeker Yerine Bal Kullanılarak Çocuklara Yönelik Yumuşak Şekerleme Üretim İmkanlarının Araştırılması: JELİBAL, 2013 - 2014

Metrikler

Yayın: 63

Atıf (WoS): 62

Atıf (Scopus): 69

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

10th Central European Congress on Food, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2021

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020

3rd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2018

Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition 2018, Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2018

16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Katılımcı, Thessaloníki, Yunanistan, 2017

6th International Congress on Food Technology, Katılımcı, Athína, Yunanistan, 2017

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016

2nd Food Structure Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015